National

取扱説明書

IH ジャー炊飯器 家庭用

品番 SR-SG05E

●このたびは、IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。**特に「安全上のご注意」（2～3ページ）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。**
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付

目　次

お使いになる前に

使いかた

いろいろなごはんの炊きかた（料理メニュー）

長くご愛用いただくために

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠ 警告	「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意	「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。

 必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

火災、やけど、発火、感電などを防ぐために…

コンセントや電源コードは…

●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
●電源プラグのほこり等は、定期的にとる。（ほこり等がたまると湿気等で、絶縁不良の原因）

●たこ足配線等で、定格を超える使い方や交流100V以外での使用はしない。
●電源コードや電源プラグを傷つけない。
●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

吸排気口やすき間に異物を入れない

●特にピンや針金等の金属物。

蒸気口は高温です　顔や手を近づけない

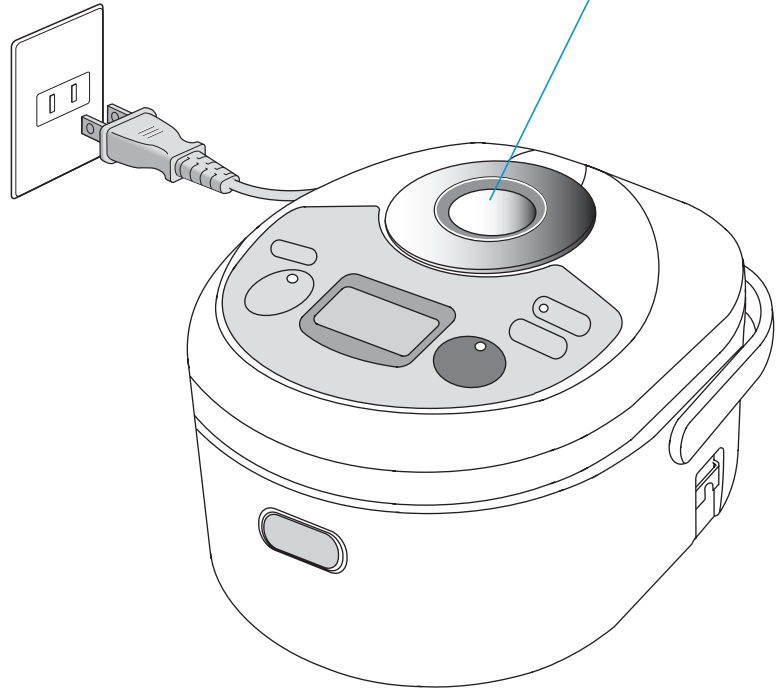
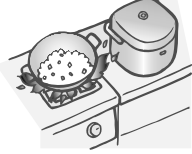
●特にお子様には充分ご注意ください。

事故をさけるために…

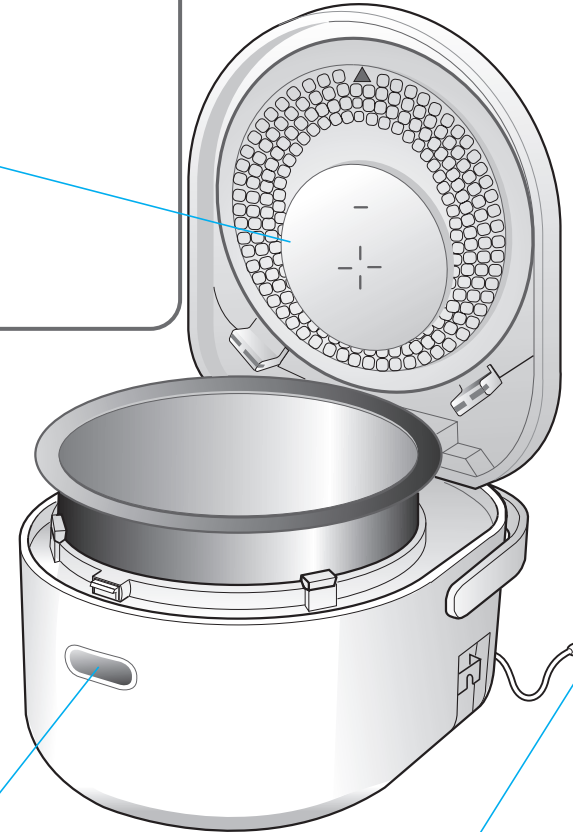
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

●絶対に改造や分解・修理をしない。

⚠ 注意

やけど、火災、けが、感電、漏電などを防ぐために…

こんな場所で使わない

●水のかかる所や火気の近く。
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
●壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
●電気カーペットの上。

本体内部は高温です

●使用中や使用直後は高温部に触れない。

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。（ふたが開き、やけどの原因）
●専用の内釜以外は絶対に使用しない。（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードの取り扱い

●電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。（けがや発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）
●ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから行う。

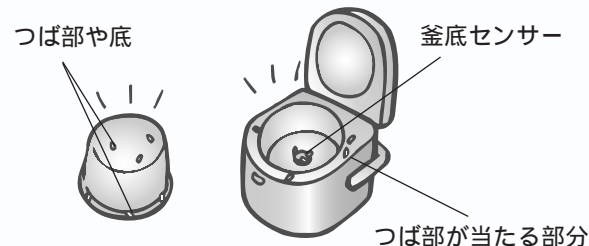
お使いになる前に

使用上のお願い
ふっくらごはんを炊くコツ

使用上のお願い

初めてお使いになるときは、内釜・しゃもじ・内ふた・蒸気ふたを洗ってください。
（➡ P16～17）

故障や誤動作を防ぐために

- **使用中は、ふたの上にふきんや熱いもの（やかんやなべ）などを置かない。**
  蒸気がこもり、ふたが変形したり、ボタンが故障する原因となります。
- **磁石を炊飯器の上に置かない。**
- **IHクッキングヒーターの上で使わない。**
- **直射日光が当たる所で使わない。**
- **内釜は炊飯器以外には使わない。**
- **磁気に弱いものを近づけない。**
  記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。
  ・磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
  ・磁気テープ（カセットテープなど）
  ・無線機器（テレビ、ラジオなど）
- **ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない。**

内釜を傷めないために

フッ素樹脂（内　面）

- **スプーンや食器類を入れない。**
- **調味料を使った場合は、すぐに洗う。**
- **泡だて器などで洗米しない。**
- **金属製のおたまは使わない。**
- **フッ素樹脂被膜は、ご使用により摩耗しますので、大切にお使いください。**

内外面共通

- **たたいたりこすったりしない。**
- **スポンジで洗う。**
  （みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない）

研磨粒子部分で洗わない。

銅（外　面）

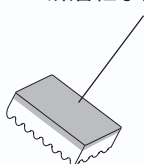
- **緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響など問題はありません。**
- **さびで変色した場合は、酢で軽くふき取り、水洗いすると色が戻ります。**
- **使用頻度によって浅い傷や釜底のメッキの摩耗などが発生しますが、性能に問題ありません。**

お知らせ

- **ダイヤモンドフッ素樹脂被膜は、ご使用によりはがれることがあります。そのままご使用いただいても、人体に害はなく、炊飯や保温をする上で、問題なくご使用いただけます。気になるときや内釜が変形したときは、新規購入できます。**

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

http://www.sense.panasonic.co.jp/

内釜品番： RE50-A59

ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ

（お米の豆知識参照）

- **つやがあり透き通っている。**
- **割れ米が少ない。**

割れ米

2 お米は正しくはかる

- **必ず、付属の計量カップ（約180ml）を使う。**
- **計量米びつでは、誤差がでることがあります。**

3 手早く「とぐ」

- **「とぐ→洗い流す」を繰り返し、水が澄んでくるまで手早く洗う。**
- **とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。**

4 ざる上げ放置をしない

- **お米が割れて、べたつきの原因になります。**
- **水に浸さなくても、すぐ炊けます。**

5 正しく水加減

- **洗米や水加減は「水」で。**
- **お湯やpH9以上のアルカリイオン水を使うとべたつきや黄変の原因になります。**

6 炊きあがったらすぐにほぐす

- **余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。**
- **むらす必要は、ありません。**

お米の豆知識

新しいお米を選ぼう

お米は野菜と同じ、生鮮食品です。精米されて空気に触れたお米は、少しずつ酸化してしまいます。買うときは、精米の日付が新しいものを選びましょう。

おいしさの賞味期限

生鮮食品であるお米をおいしく食べられる期間は変化します。下記を目安に、封を切ったらできるだけ早く食べきりましょう。

春	夏	秋	冬
約1か月以内	約2週間以内	約1か月以内	約2か月以内

水道水以外でもOK？

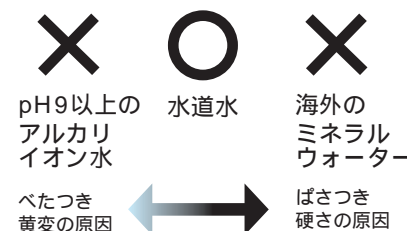
洗米や炊飯用に海外のミネラルウォーターなどは適しません。
ふつうの水道水や浄水器などを使ってください。

×	○	×
pH9以上のアルカリイオン水	水道水	海外のミネラルウォーター
べたつき黄変の原因		ぱさつき硬さの原因

「保存」ってどうしてる？

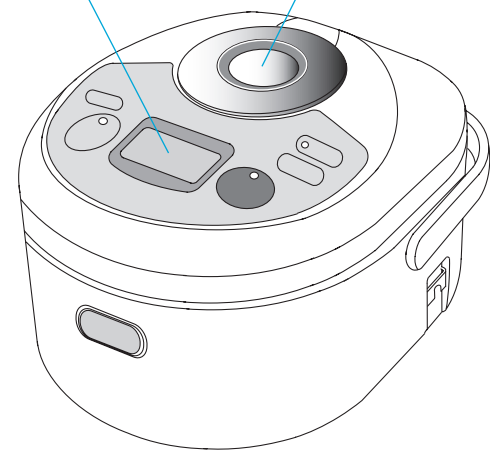
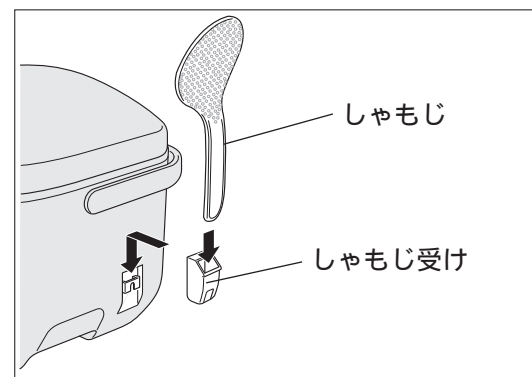
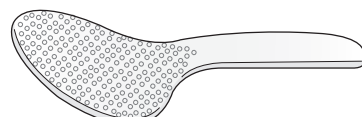
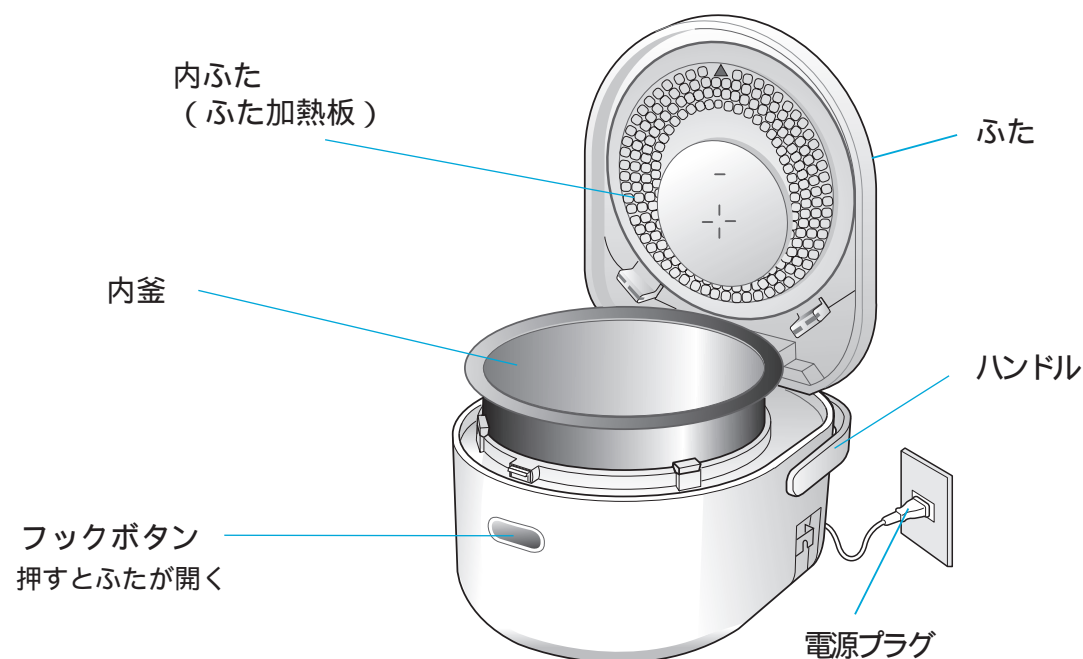
保存に適当な場所は、冷蔵庫の野菜室など。
お米が酸化しないよう、密閉して小分けにすると、においも吸わず、しまいやすくなります。

・15℃以下
・暗い
・湿度が低い
・密閉されている

密閉容器に入れて冷蔵庫へ！

「おいしいお米」って？

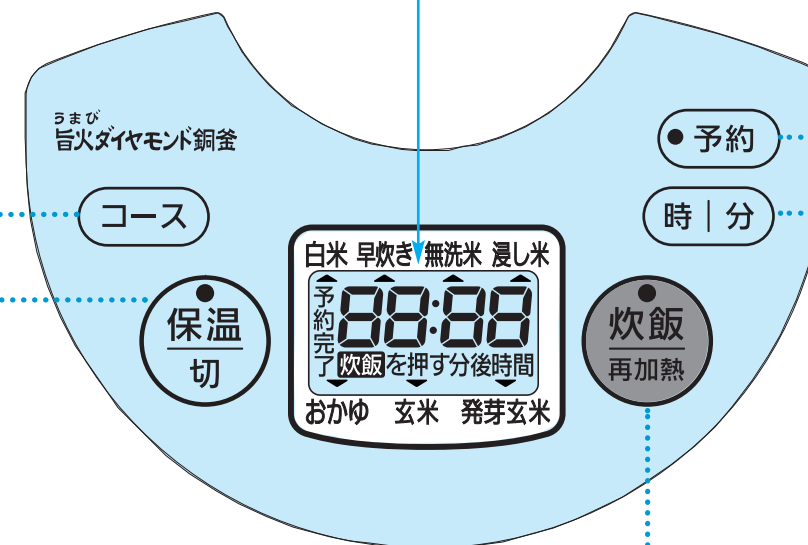
お米のおいしさは、銘柄や産地によっても様々。
色々と食べ比べて、お好みに合ったお米を探してみてください。

各部の名前・付属品

付属品

表示部

コースボタン
●コースを選ぶときに使用します。
●押し続けると早送りできます。

表示のすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。

予約ボタン
●食べたい時刻に炊きあげる予約炊飯に使用します。（➡ P11）

保温／切ボタン
●保温をするときや各設定の取消に使用します。
（炊飯終了後、自動的に保温になります。）
（➡ P12）

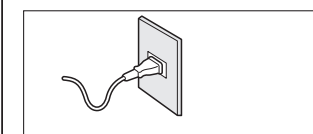
炊飯／再加熱ボタン
●炊飯の開始や予約炊飯の設定完了に使用します。
●保温中のごはんを再加熱するときに使用します。（➡ P12）

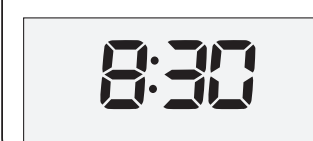
時／分ボタン
●現在時刻合わせや予約時刻の設定をします。
●押し続けると早送りできます。

お知らせ　「炊飯／再加熱」「保温／切」ボタンの上の凸部（●、▬）は目の不自由な方々に配慮したものです。

現在時刻の合わせかた

《例》午前7:00を午前8:30に合わせるとき

●時｜分は押し続けると早送りができます。
●時刻は24時間表示です。
夜中の12時は0：00に、昼の12時は、12：00に合わせてください。
●炊飯や保温および予約中の時刻合わせはできません。

1 電源プラグを差し込む

2 時 または 分 を1秒以上押し､ブザーが鳴ったらボタンから指を離す（時・分が点滅します）

3 時 を押して8に
分 を押して30に合わせる
（合わせたあと、点滅が止まれば時刻合わせ完了です）

ごはんを炊く準備

炊飯器本体に蒸気ふた、内ふたがついているか確認してください。

1 お米をはかる

●付属の計量カップを使う。
●1回で炊けるお米の量（➡ 裏表紙）
●無洗米も付属の計量カップではかります。

○良い例　×悪い例

約180ml（1カップ／合）

2 内釜でお米をとぐ

●充分に洗米する。
（おこげができたり、ぬか臭くなる原因）
●無洗米は、炊く前に底から軽くかき混ぜる。
（お米と水がなじまないことがあるため）
●無洗米でおこげができたり、においが気になるときは軽く水洗いする。（水を加えたときお米からでんぷんが溶け出すため）

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる
（乾燥したお米がぬか分を吸いやすいため）

②「とぐ→洗い流す」を繰り返し、水が澄んでくるまで手早く洗う

3 水加減をする

●平らな台の上で、左右の目盛り両方を見ながら。
●新米は少なめに、夏場は多めにするなどお好みに合わせて水加減する。
●水を多めに入れたときは、ふきこぼれたり「U12」を表示することがあります。（➡ P21）
●麦混ぜ米は、白米の目盛りより少し多めに合わせます。

例）白米1カップを炊くとき

お米は平らにならす

4 電源プラグを差し ふたを開ける

5 内釜を本体に入れ ふたを閉める

内釜周囲の水分やつば部、釜底の異物はふき取る

白米・無洗米を炊く

1 コース を押し、「▲」を使う「コース」に合わせる

お使い始めは「白米」コースに合わせていますので白米の場合は コース を押す必要はありません。
「白米」「無洗米」コースは、使うと記憶されます。

●早炊きコースで炊くと、ごはんがかためになり、おこげができることがあります。
→あらかじめ、お米を浸水させるとやわらぎます。

2 を押す

炊飯開始

●「白米」コースを選んだときの表示。炊きあがるまでの時間を表示します。時間は、浸水時間や水温により異なります。

3 ブザーが鳴ったら炊きあがり

➡ **すぐにごはんをほぐす**

●自動的に保温に変わります。むらす必要はありません。
●ほぐした後は、ごはんが内ふたに付かないよう平らにする。

炊きたいごはん／炊飯時間の目安（浸し米おまかせ炊飯時）	白米	早炊き（白米／無洗米）早く炊きたい時	無洗米	炊きこみごはん	炊きおこわ	浸し米（白米／無洗米）お好みの浸水時間で炊く時	おかゆ（全がゆ／5分がゆ）	玄米	発芽玄米
	約48分（約32～48分）	約24～28分（約19～28分）	約48分（約32～48分）	約48分	約48分	約30～34分	約51～60分	約2時間	約54～75分
水位線	白米			白米	炊きおこわ	白米	おかゆ（全／5分）	玄米	白米
コース	白米	早炊き	無洗米	白米		浸し米	おかゆ	玄米	発芽玄米
炊飯残時間表示	炊飯開始から	8分前から	炊飯開始から	炊飯開始から		12分前から	5分前から	12分前から	
保温機能の使用	○	○	○	×	×	○	×	×	×
予約炊飯の使用	○（53分前から）	ー	○（53分前から）	×	×	ー	○（70分前から）	○（120分前から）	○（70分前から）
参考レシピ等	ー	ー	ー	P13	P13	P10	P14	P14	P15

●「×」印は、おすすめできません。

使いかた

予約炊飯のしかた
浸し米おまかせ炊飯・浸し米炊飯について

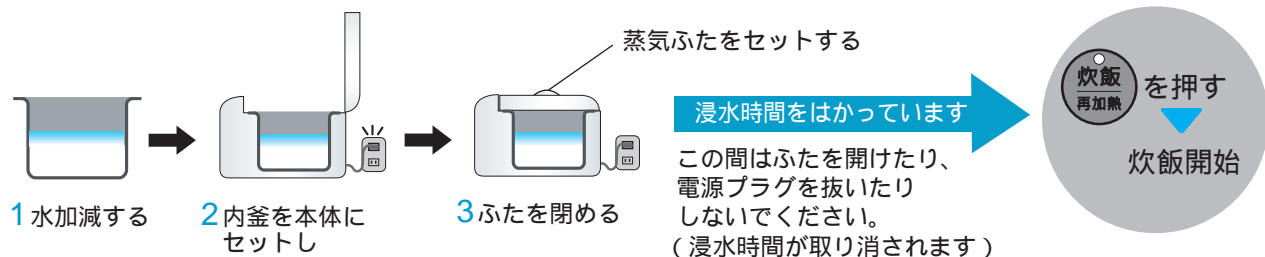
浸し米おまかせ炊飯

炊飯器が浸水時間をはかり、最適な炊飯時間と火加減を自動的に調節して炊飯します。

白米

水加減をしたあと内釜を本体に入れて、ふたを閉じると自動的に「浸し米おまかせ」炊飯になります。ふたを閉じてから 炊飯/再加熱 ボタンを押すまでの浸水した時間をはかります。

浸水時間をはかっています

この間はふたを開けたり、電源プラグを抜いたりしないでください。（浸水時間が取り消されます）

（白米2カップのとき）

浸水時間			炊飯時間（目安）
白米・無洗米		1時間以上	約32分
		10分未満	約48分
	早炊き	30分以上	約23分
		10分未満	約28分

（浸水時間や水温によって炊飯時間は異なります）

お知らせ
- 浸水をしている途中でふたを2秒以上開けると、浸水時間が取り消され、炊飯時間が変わることがあります。（16秒以上の停電でも取り消されます）→「浸し米」炊飯をお使いください。
- 浸水したあと、炊飯/再加熱 を押し忘れて、早く炊きあげたいときは「早炊き」コースをお使いください。コース を押して「早炊き」に合わせたあと 炊飯/再加熱 を押してください。
- 13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）浸水するとお米が発酵し、においの原因になることがあります。

浸し米炊飯

お好みの浸水時間で炊飯するとき、前炊き時間を一定時間短縮しベタつきをおさえふっくら炊きあげます。（白米・無洗米を炊飯器以外で浸水させたときにお使いください）

1 お米を浸水させる（お好みの時間）

2 コース を押し､「▲」を「浸し米」に合わせる

3 を押す ➡ 炊飯開始

- 現在時刻の表示になります。
- 炊飯残時間を12分前から表示します。

炊飯時間（目安）	約30～34分

お知らせ
- お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、夏期は30分以上、冬期は1時間以上の浸水を目安にしてください。
- 13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）浸水するとお米が発酵し、においの原因になることがあります。

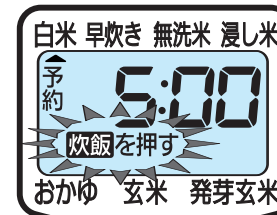
食べたい時刻に炊きあげる

予約炊飯のしかた

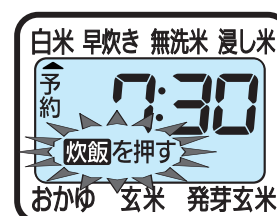
現在時刻が合っているか確認をしてください。
合っていないときは正しく合わせてください。（➡ P7）

炊きあがり時刻を午前7:30に予約するとき

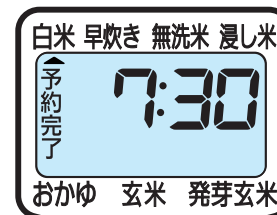
お使い始めは、5：00を記憶させています。

1 を押す

2 炊きあがり時刻を合わせる
（時刻は24時間表示です）

 を押して　7　に

 を押して　30　に合わせる

- 「時」ボタンは1時間単位、「分」ボタンは10分単位で進みます。押し続けると早送りできます。

3 を押す

 予約完了

予約を取り消すとき 操作を途中でやめるとき

 を押す

便　利

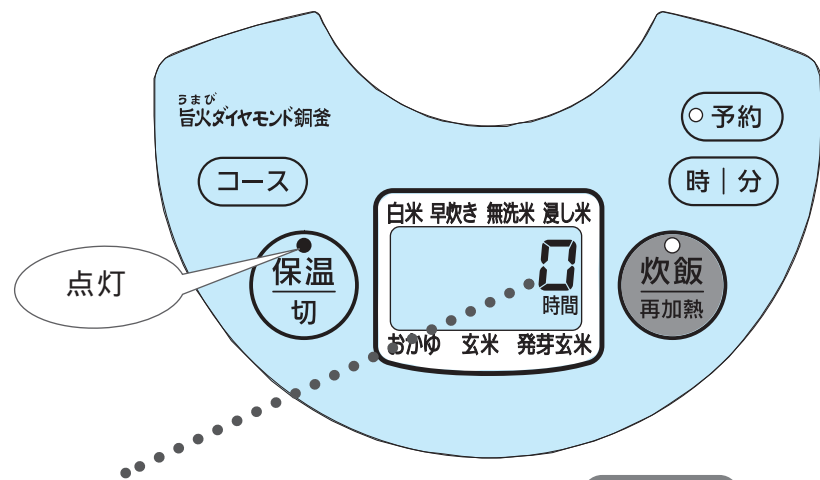
予約中に ● 予約 を押すと、現在時刻が表示されます。

お知らせ
- 予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、おこげができやすくなったりすることがあります。
- 予約できるコース・予約可能時間は（P8～9）をご覧ください。
  予約可能時間未満の場合、「炊飯／再加熱」ボタンを押すとすぐに炊飯が始まります。
- 予約炊飯したときは、炊飯残時間を表示しません。
- 一度設定した予約時刻は、変更するまで記憶しています。
- 13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）の予約は、お米が発酵し、においの原因になることがあります。

保温と再加熱のしかた

炊きあがると、自動的に「保温」

① すぐにごはんをほぐす

② ほぐしたあとは、ごはんが内ふたに付かないよう平らにする

●保温の経過時間を0～23時間まで表示します。
（0時間は1時間経過していないときに表示）
●24時間を超えると現在時刻の表示になります。
●96時間を超えると「U14」を表示し自動的に保温が切れます。（➡ P21）

お願い

●しゃもじを入れたまま保温しない。
●24時間以上保温しない。
●白米・無洗米以外は保温しない。
（➡ P8～9）

保温を切るとき

 を押す ➡ 電源プラグを抜く

●「保温／切」ボタンを押さないと、次に電源プラグを差したときに保温状態となり炊飯ができません。

再度保温するとき

 を押す

●電源プラグを差した状態では約0.6Wの電力を消費します。

保温中のごはんを再加熱するとき

保温中に を押す

●「保温ランプ」が約2～7分点滅したあと点灯するとブザーが鳴って「再加熱」完了です。
→すぐにごはんをほぐす。

お知らせ

●保温中以外は「再加熱」できません。
●ごはんの温度が50℃以下や冷えたごはんのときは「再加熱」はできません。
→ブザーが4回鳴ります。
●「再加熱」を繰り返し行うと、ごはんが乾燥します。

いろいろなごはんの炊きかた

五目ごはん

材料　材料：3～4人分

白米（うるち米）	2カップ
ごぼう・こんにゃく	各20g
干ししいたけ	2枚
油揚げ	1/3枚
鶏肉・にんじん	各30g
みつば（2cm長さに切り熱湯をかける）	5～6本
Ⓐ しょうゆ	小さじ2
Ⓐ 酒	小さじ2
Ⓐ みりん	小さじ1
Ⓐ 塩	小さじ1/3
Ⓐ 即席だしの素	小さじ1/3

作りかた

❶白米をとぐ。
❷ごぼうはささがきにして水につけ、こんにゃくはさっとゆでて細切りにする。
❸干ししいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきを取り、細切りにする。
❹油揚げは熱湯をかけ、鶏肉とともに細切りにし、にんじんは千切りにする。
❺①のお米とⒶを入れ、水加減を「白米目盛2」に合わす。
❻よくかき混ぜ、平らにする。
❼②③④の具をのせる。（具は混ぜない）
❽ コース を押して「白米」に「▲」を合わせる。
❾ 炊飯再加熱 を押す。
❿炊けたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
⓫器に盛り、みつばを飾る。

おいしい 炊きこみごはん のコツ

炊飯容量
0.5～2カップ

●具を入れるときはお米の量の1カップあたり75gまでが適量です。（白米1カップ＝約150g）
お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。
混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きこみごはんは、すぐに炊飯してください。予約や「浸し米」コースは使わないでください。
（調味料が沈澱してうまく炊けません）

山菜おこわ

材料　材料：3～4人分

もち米	1 1/2カップ
白米（うるち米）	1/2カップ
山菜の水煮	75g
Ⓐ みりん・しょうゆ	各小さじ2
Ⓐ 塩	少々
Ⓐ 即席だしの素	小さじ1/4
油揚げ	1/2枚
Ⓑ 砂糖	小さじ2
Ⓑ しょうゆ	小さじ1
Ⓑ だし汁	30ml
いり白ごま	適量

作りかた

❶もち米と白米を合わせて洗い、ざるに上げてぬれぶきんをかけ30分以上水を切る。
❷山菜は熱湯をかけ、水気を切る。
❸①とⒶを入れ、水加減を「炊きおこわ目盛2のまん中よりやや少なめ」に合わせ、よく混ぜ平らにする。
❹上に②をのせる。
❺ コース を押して「白米」に「▲」を合わせる。
❻ 炊飯再加熱 を押す。
❼油揚げは熱湯にかけて油抜きし、半分に切ってから短冊に切り、Ⓑで煮る。
❽炊けたらほぐして器に盛り、⑦と白ごまを飾る。（あれば黄菊を飾る）

おいしい 炊きおこわ のコツ

炊飯容量
1～2カップ

炊き おこわ 2 1
〈水位目盛〉例えば2カップの場合この間で調整します。

●具を入れるときはお米の量の1カップあたり75gまでが適量です。（白米・もち米1カップ＝約150g）
お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。
混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きおこわは、すぐに炊飯してください。
予約や「浸し米」コースは使わないでください。
●もち米100％で炊く場合と、白米を混ぜて炊く場合で、水加減が違います。
目盛の左下の線はもち米100％のときの水加減です。白米を混ぜたときは、水加減を多めにしてください。

いろいろなごはんの炊きかた

いもがゆ

材　料　材料：2〜3人分

白米（うるち米）…………………0.5カップ
さつまいも……………………………70g
塩・ごま…………………………………少々

●全がゆと5分がゆの水位目盛がありますので好みにより炊き分けてください。
●5分がゆの方が水分の多いおかゆになります。
●白米以外は使用しないでください。
　また牛乳類も使用しないでください。
　うまく炊けません。
●味つけは炊きあがってからしてください。
　（調味料が沈澱してうまく炊けません）

作りかた

❶白米をとぐ。
❷さつまいもは皮をむき、約1cm角に切り、水につけてさらす。
❸①に水を切った②をのせ、水加減を「全がゆ目盛0.5」に合わせる。
❹ コース を押して「おかゆ」に「▼」を合わせる。
❺ 炊飯/再加熱 を押す。
❻炊けたら塩を入れ、全体をかき混ぜる。
❼器に盛り、ごまをふる。

おいしい おかゆ のコツ

	炊飯容量（具を入れるとき）
全がゆ	0.5〜1カップ（0.5）
5分がゆ	0.5カップ　（0.5）

●具を入れるときはお米の量（重さ）以下が適量です。
　（白米1カップ＝約150g）
●ごはんからのおかゆはできません。

あずき入り玄米ごはん

材　料　材料：3〜4人分

玄米…………………………………　2カップ
あずき………………………………　1/4カップ
ごま塩………………………………　少々

作りかた

❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、粒がくずれない程度に指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る。
　※煮汁をおたまですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります。
❷①をざるに上げ、ぬれぶきんをかけておく。（煮汁は冷ます）
❸玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
❹③の玄米を入れ、「玄米目盛2」まで煮汁を入れ、かき混ぜ平らにする。
❺②のあずきをのせる。
❻ コース を押して「玄米」に「▼」を合わせる。
❼ 炊飯/再加熱 を押す。
❽炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、ごま塩をふる。

おいしい 玄　米 のコツ

炊飯容量
0.5〜2カップ

〈具を入れて炊く場合〉
●炊飯時間が長いので、豆類などのかための材料を加えるとよいでしょう。
●具の量はお米の量の1カップあたり75gまでが適量です。
　（玄米1カップ＝約148g）
　お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。
　混ぜるとうまく炊けません。

発芽玄米ごはん

材　料　材料：3〜4人分

発芽玄米………………2/3カップ
白米（うるち米）……　1 1/3カップ
■割合の目安 → 発芽玄米 1：白米（うるち米）2

作りかた

必ず、市販品（発芽玄米）の表示に従ってください。

❶白米をとぐ。
❷発芽玄米を洗い、固まりをほぐす。
　（洗わなくてもよいものもあります）
❸水加減を「白米目盛2」に合わせる。
　（水加減は市販品の表示に従ってください）
❹ コース を押して「発芽玄米」に「▼」を合わせる。
❺ 炊飯/再加熱 を押す。
❻炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
❼器に盛りつける。

おいしい 発芽玄米 のコツ

炊飯容量（具を入れるとき）
0.5〜3カップ（0.5〜2）

●具の量は発芽玄米の量の1カップあたり75gまでが適量です。
　（発芽玄米1カップ＝約145g）
　発芽玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。
●乾物などを入れるときは、必ず一度、もどしてください。
●具は小さめに切り、発芽玄米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けません。

発芽玄米とは

発芽玄米は浸水して0.5mm程度発芽しかけた状態の玄米です。
発芽することで**GABA**（ギャバ）と呼ばれるガンマーアミノ酪酸が増加します。
最近、健康食品としても注目されています。

お願い

●発芽玄米の種類により、炊きあがりのかたさは違います。お好みで水加減してください。
　※発芽玄米1カップあたり80mlまで、水を減らすことができます。
　※水を多くしてもやわらかくならないときは「玄米」コースで炊飯してください。
●エラーメッセージ U12 を表示したときは、水の量を少なくするか「玄米」コースで炊飯してください。
●水と発芽玄米を入れたときの水の量は、「白米目盛3」の水位線以下にしてください。

自家製発芽玄米を炊くときは・・・

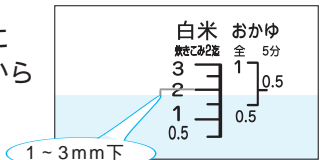
●炊飯できる容量

最大炊飯容量
3カップまで

発芽玄米だけで炊飯、または白米を混ぜて炊飯するときでも炊飯できる最大容量は同じです。

●水量の目安

発芽した玄米のカップ数に応じて、「白米」の水位線から約1〜3mm程度、水を減らしてください。

例）2カップを炊くとき

●白米と自家製発芽玄米を混ぜたときの水量の目安

混ぜる発芽玄米の量がわずかなときは減らす量を少なくしてください。

お願い

●発芽前の玄米2カップは、発芽すると約3カップに増えます。
　炊く前に再度、計量カップではかり直してください。
●予約炊飯はしないでください。
（お米が発酵し、においの原因になります）

お知らせ

●「発芽玄米」コースは発芽玄米を作る機能ではありません。発芽玄米を炊飯する機能です。
●白米と混ぜて炊いたときよりも発芽玄米だけを炊くときのほうが、炊飯時間は長くなります。

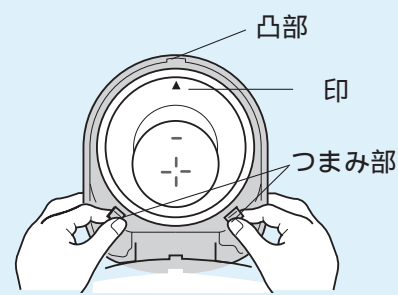
お手入れのしかた

お願い

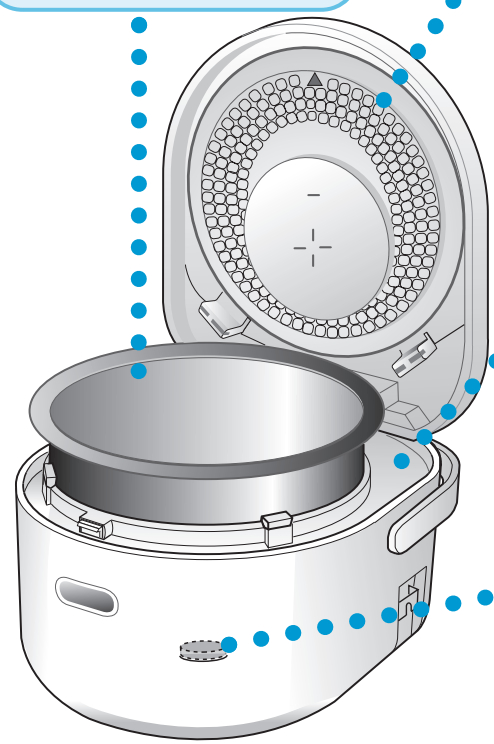
●炊飯直後は本体が高温になっています。お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
●ベンジンやシンナー、アルコール系洗剤、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし（釜底センサーは除く）等は使わないでください。
●食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わないでください。
変形やひび割れの原因になります。
●調味料を使った場合（炊きこみごはん等）は、すぐに洗ってください。
においや腐敗・さびの原因になります。

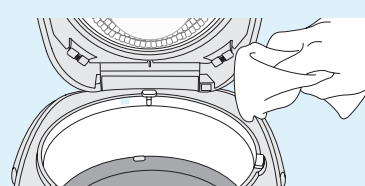
内ふた

●取り外しかた
1 つまみ部（両側）全体を持つ。（奥にある凸部も一緒に）
2 手前に引きながら外す。

凸部
▲印
つまみ部

●取り付けかた
1 ▲印側の凸部を、ふたの上方にある溝に斜め下方から差し込む。
2 つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。

お願い
●内ふたやパッキンの水分を充分ふき取ってから本体に取り付けてください。

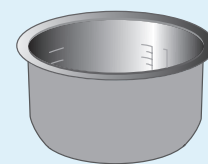
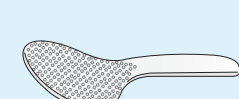
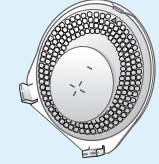
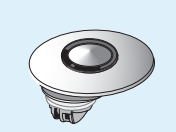
内釜（➡ P4）

上枠

●固く絞ったふきんでふく。

お願い
●上枠内に水などを流し込んで洗わないでください。

釜底センサー

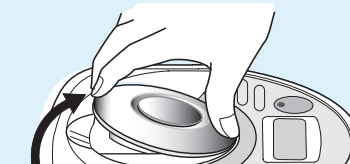
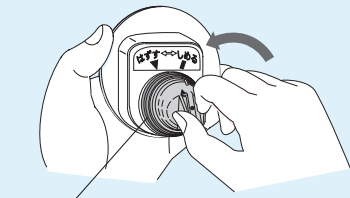
●汚れたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、固く絞ったふきんでふく。

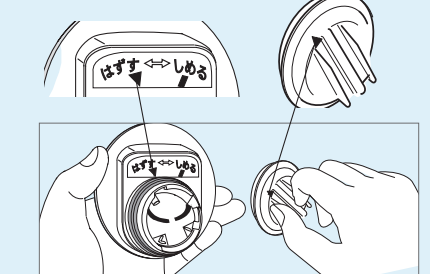
お知らせ
汚れたまま使うと、熱の伝わりが悪くなり、うまくごはんが炊けません。

使うたびに洗うもの

内釜	しゃもじ	内ふた	蒸気ふた

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、水をふき取る。
初めてお使いになるときも、洗ってからご使用ください。

IHロゴ

蒸気ふた

●取り外しかた
1 持ち上げる。

2 矢印の方向に回し、手前に引き抜く。

パッキン（取り外さない）

●取り付けかた
1 ▼と▲の位置を合わせる。

2 矢印の方向に、カチッと音がするまで回す。

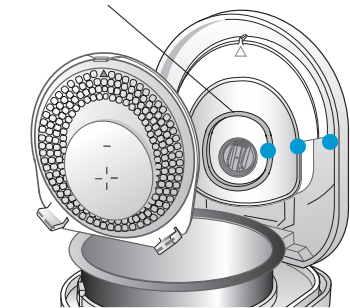
「しめる」の位置まで回す。

3 IHロゴを本体の背面に向けてふたに押し込む。（浮きや傾きがないこと）

お願い
●蒸気ふたの中に異物や汚れがあると、「U15」を表示することがあります。きれいに洗い流してください。
●蒸気ふたを正しく取り付けてください。炊きムラになったり「U15」を表示することがあります。（➡ P21）

取付部

●固く絞ったふきんでふく。

パッキン（取り外さない）

ふた内面

●内ふたを取り外し、ふた内面とパッキンを固く絞ったふきんでふく。

うまく炊けないとき

症　状	ご確認ください	参照ページ
やわらかい べたつく	●洗米後にざる上げ放置していませんか？	—
	●水が多くないですか？　お米が少なくないですか？	5・8
	●割れ米が多く混ざっていませんか？	—
	●予約炊飯するとごはんがやわらかめになります。（水加減を少なめにしてください）	—
	●アルカリイオン水（pH9以上）を使っていませんか？	—
	●お湯で洗米していませんか？	—
	●炊きあがったごはんをすぐにほぐしましたか？	5
	●新米を通常の水加減で炊飯していませんか？（水加減を少なめにしてください）	—
	●他の容器でお米を浸水したあと、「浸し米」コースを使わずに炊飯していませんか？	10
かたい ぱさつく	●水が少なくないですか？　お米が多くないですか？	5・8
	●早炊きすると、ごはんがかたくなることがあります。	9
	●海外のミネラルウォーターを使っていませんか？	—
	●充分浸水せずに「浸し米」炊飯をしていませんか？	10
露がつく におう 黄ばむ	●炊きあがったごはんをすぐにほぐしましたか？	5
	●24時間以上保温していませんか？	—
	●冷めたごはんを継ぎ足し保温していませんか？	—
	●洗米・精米が不充分ではありませんか？	5・8
	●しゃもじを入れたまま保温していませんか？	—
	●炊きこみごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜を念入りに洗ってください。	—
	●お米や水の種類により、炊きあがり後のごはんが黄色く見えることがあります。	—
こげる	●洗米・精米が不充分ではありませんか？	5・8
	●割れ米が多く混ざっていませんか？	—
	●内釜の底や釜底センサーに異物がついていませんか？	—
	●炊きこみごはんなど調味料を入れて炊くと、おこげができやすくなります。	—
	●無洗米を炊くと、おこげができることがあります。（炊飯する前に軽く水洗いすると改善します）	—
	●底のうすいキツネ色のおこげは、故障ではありません。	—
乾燥する	●24時間以上保温していませんか？	—
	●繰り返し再加熱をしていませんか？	—
	●蒸気ふたを正しく取り付けていますか？	17
	●ふたがしっかり閉まっていますか？	—
のり状になる	●予約炊飯でお米を長時間浸水していませんか？	—
	●おかゆを保温していませんか？	—
うすい膜ができる	●充分洗米していますか？（オブラート状のうすい膜はでんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません）	—

こんなときは？

炊飯中に停電したとき・ブレーカーが落ちたとき

・炊きあがり時間が遅れることがあります。
・停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。

保温中のごはんがおいしくないとき

症状に合わせて保温温度を変更することができます。
お使い始めは、いきいき保温（約60°C）に設定しています。

最初の設定
60 いきいき保温

➡

症　状	露が多くつく	保温温度が低い	高め保温「74」で においがする	高め保温「74」で 変色・乾燥する
設　定	62	74	76	72
		●12時間を超える保温はしないでください。		

切替方法

1 （コース）**を押し「発芽玄米」に「▼」を合わせる**

2 （分）**を3回押す**
（3回目にブザーが鳴ります）

現在の設定温度を表示します

3 （コース）**を押して温度を合わせる**
（操作は4秒以内に完了してください）
（コース）を押すごとに「62→74→76→72→60→62」と変わります。

「完了」が表示されたら変更完了

精米度のばらつきが原因でうまく炊けないとき

炊飯モードの変更をします。（白米と無洗米のみ）
このモードに変えると、「無洗米」「浸し米」コースの選択ができなくなります。
また炊飯時間が約60分になります。

※このモードに変更したとき、無洗米は「白米」コースで炊飯してください。

切替方法

1 （コース）**を押し「玄米」に「▼」を合わせる**

2 （分）**を3回押す**（3回目にブザーが鳴ります）

白米と無洗米に▲が点灯します

3 （コース）**を押す（4秒以上放置で切替完了）**
（もとに戻す場合は 1～3 の操作をして、「白米」と「無洗米」に▲を表示させてください）

無洗米の▲が消灯します

●リチウム電池について（表示が消えたときなど）

電源プラグを抜いているとき、リチウム電池によって時計は動いています。リチウム電池が消耗しても、電源プラグをコンセントに差し込み、時刻を合わせ直すと使用できます。
リチウム電池の定期的な交換は不要ですが、取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

●電源プラグについて

電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH（誘導加熱）方式固有のもので故障ではありません。

●誤って、内釜を入れないで水やお米を本体に入れてしまったときは

➡ 販売店にご相談ください。

故障かな？

サービスを依頼される前にご確認ください

	症　状	ご確認ください	参照ページ
予約炊飯	予約したのにすぐに炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →時刻は24時間表示です。再確認してください。 ●予約可能時間未満で予約をしていませんか？	7 8・9
予約炊飯	予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →時刻は24時間表示です。再確認してください。 ●「炊飯／再加熱」ボタンを押しましたか？ ●コースにより異なりますが､「白米」｢無洗米｣を予約炊飯すると2時間未満の予約設定時間で約60分前、2時間以上の予約設定時間で約50分前から炊飯を開始します。	7 － －
炊飯／保温中	蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形したりしていると蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●内ふたのつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	－ 16
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなることがあります。（最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●水の量が多くないですか？ ●炊きこみごはんの場合、具が多くないですか？ ●「U12」を表示していませんか？	－ － 8 13 21
炊飯／保温中	再加熱ができない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷たくないですか？（ブザーが4回鳴ります） →50℃以下のときは、できません。	－ －
炊飯／保温中	ごはんが内釜にこびりつく	●お米の種類によりますが、やわらかいごはんやねばりのあるごはんはつきやすいことがあります。 ●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はなく、洗米が不足するとつきやすいことがあります。	－ －
炊飯／保温中	炊飯・保温中音がする	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音→通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が吹き出す音です。	－ － －
その他	操作（炊飯）ができない	●電源プラグをコンセントに差していますか？ ●表示部に「U10」「H01」などを表示していませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、操作ができません。 「保温／切」ボタンを押し、ランプを消してから行ってください。	－ 21 －

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U 10	●内釜が入っていますか？ →専用の内釜を入れて、ふたを閉め、再度操作してください。 ※内釜を入れても表示が消えないときは「保温／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作をしてください。	－
U 12	●内釜の底や釜底センサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き､「保温／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「保温／切」ボタンを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にはなりませんので、保温する場合は「保温／切」ボタンを押して表示を消したあと、もう一度「保温／切」ボタンを押してください。	4 8
U 14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「保温／切」ボタンを押してください。	－
U 15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。 ●蒸気ふた（上下正しく取り付けられた状態）が付いていますか？ →蒸気ふたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが ①おいしさは低下します（保温の場合は、ごはんが乾燥します） ②ふきこぼれることがあります ③炊きあがったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にならない場合がありますので、保温する場合は「保温／切」ボタンを押して表示を消したあと、蒸気ふたの取り付けを確認し、もう一度「保温／切」ボタンを押してください。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。	－ 17 －
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「保温／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	－

上記の処理をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
H01・H02	●お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	－

保証とアフターサービス

（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●**修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！

●**使いかた・お買い物などのお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このIHジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

18～21ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	IHジャー炊飯器
品　番	SR−SG05E
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

●ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187

FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	(017)775-0326
秋田	秋田市東通り2丁目1-7	(050)5519-6348
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	(0263)86-9209
静岡	静岡市駿河区有東2丁目3-22	(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	久居市野村町字山神421	(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口県吉敷郡小郡町下郷220-1	(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

1005

仕様

品	番	SR-SG05E
電	源	交流　100V　50／60Hz
消費電力（約）	炊　飯　時	700W
	保　温　時	450W（24W※1）
炊飯容量 （　）内は 1回に炊ける お米のカップ数	白米/無洗米（早炊き）	0.09～0.54L（0.5～3）
	炊きこみ	0.09～0.36L（0.5～2）
	炊きおこわ	0.18～0.36L（1～2）
	全　が　ゆ	0.09～0.18L（0.5～1）
	5分がゆ	0.09L（0.5）
	玄　　米	0.09～0.36L（0.5～2）
	発芽玄米	0.09～0.54L（0.5～3）
コードの長さ		1.0m
質　量（約）		2.8kg
大きさ（約）	幅	22.2cm
	奥　行	25.4cm
	高　さ	17.6cm（36.0cm※2）

●炊飯時および保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※1）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20°Cの場合）
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
●電源が"切"の状態での消費電力は、約0.6Wです。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は、日本国内用に設計(電源周波数50Hz／60Hzの切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

愛情点検　**長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！**

こんな症状はありませんか
●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異状や故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名	
品　番	SR−SG05E		☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673−1447　兵庫県加東市佐保5番地

RZ19- A591
S1205K1056